

5. Мирзоян, Э. Н. Николай Иванович Вавилов и его учение/ Э.Н. Мирзоян//, Наука, Москва. 2007, – 80 с.
6. д/ф Николай Вавилов. Накормивший человечество.
7. д/ф Его голгофа. Никовой Вавилов.

THE ROLE OF N. AND. VAVILOV IN THE DEVELOPMENT OF AGRONOMY

Bogdanov N.

Keywords: *scientists, farmers, development, genetics, agricultural science, N.I. Vavilov*

Abstract: the Article is devoted to the biography and the role of the founder of Russian agronomy thought N. And. The Vavilov who has developed fundamental and practical basis for the development of agriculture in our country.

УДК 664

ПРОИЗВОДСТВО ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА ИЗ МУКИ ВТОРОГО СОРТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗАКВАСКИ «ЭВИТАЛИЯ»

*Галкин А. В., студент 5 курса специальности технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Научный руководитель – Кияшко Н.В., кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент
ФГБОУ ВПО «Приморская ГСХА»*

Ключевые слова: *мука, закваска, хлеб, органолептические и физико-химические показатели*

Работа посвящена исследованию возможности использования закваски «Эвиталия» для улучшения качества хлеба из муки второго сорта. При проведении исследований авторами установлено, что хлеб с добавлением закваски получился высокого качества, органолептические и физико-химические показатели соответствуют требованиям нормативной документации.

Актуальная проблема хлебопекарной промышленности России – расширение ассортимента и разработка производства хлебобулочных изделий функционального назначения, улучшение их качества и повышение их пищевой ценности.

Основу функционального питания в настоящее время составляют продукты, созданные с применением молочнокислых бактерий и бифидобактерий, обладающих пробиотическим действием. В большинстве развитых стран мира уровень потребления хлеба составляет 20 – 25 % от общей массы потребляемой пищи.

Ассортимент изделий, вырабатываемых хлебопекарными предприятиями, характеризуется большим разнообразием видов, массы, формы, рецептур и т.д.

Нами была поставлена цель разработать технологию выпечки хлеба с добавлением молочнокислой закваски.

Закваска представляет собой комплекс микроорганизмов, продуцирующих витамины группы В, А, С, Е и имеет в своем составе специфические полисахариды, обладающие противовирусным действием.

Схема опыта состояла из 4-х вариантов:

1-й контрольный вариант – выпечка по стандартной технологии

2-й – внесение 5% закваски «Эвиталии»

3-й – 10% закваски «Эвиталии»

4-й - 15% закваски «Эвиталии»

Хлеб выпекали безопасным способом по общепринятой технологии.

После выпечки определяли массу хлеба и рассчитывали упек. Наименьший процент упека отмечен в 4-м варианте с наибольшим количеством внесенной закваски и составил 3,3%,

При оценке органолептических показателей варианты соответствовали требованиям стандарта. Форма правильная, соответствующая форме, в которой выпекали хлеб. При добавлении 15% закваски поверхности становится слегка шероховатая, но без подрывов и трещин. Цвет всех образцов желтый, с коричневым оттенком. Вкус и запах свойственные данному виду хлеба.

Таблица – Физико-химические показатели качества хлеба

Показатели	Варианты			
	Контроль	5% закваски	10% закваски	15% закваски
Влажность, %	45	45	45	45
Кислотность, град	3,3	3,3	3,6	4,1
Пористость, %	54	56	56	59

При оценке хлеба по физико-химическим показателям не выявлено различий по влажности. Она составила 45% . Увеличилась кислотность в соответствии с увеличением нормы внесения закваски. Увеличивается пористость с 54 до 59% (табл.).

Таким образом, изучив качественные показатели полученного хлеба, можно рекомендовать производство хлеба из муки второго сорта на основе внесения 15% закваски «Эвиталия».

Библиографический список

1. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Профессия. 2002. -415 с.

THE PRODUCTION OF WHEAT BREAD FROM FLOUR OF THE SECOND GRADE USING SOURDOUGH «EVITALIA»

Galkin A.V.

Key words: *flour, sourdough, bread, organoleptic and physico-chemical indicators*

The paper investigates the possibility of using sourdough “Evitalia” to improve the quality of bread made from flour of the second grade. When conducting the research, the authors found that Bread with the addition of sourdough turned out high quality, organoleptic and physico-chemical parameters meet the requirements of normative documents.